

# La Remise à Christian



*Christian VOLFIN*  
**MAITRE RESTAURATEUR  
& TOQUE BLANCHE**



## LES MENUS

### MENU EXPRESS

*Le midi* sauf Dimanche et jour férié

*Mise en bouche + Entrée + Plat*  
*ou* *Mise en bouche + Plat + Dessert* 25.00 €

*Formule complète*

*Mise en bouche + Entrée + Plat + Dessert* 30.00 €

### LA CARTE

*Plat prix de la Carte*

*Il ne sera pas délivré d'entrée, si pas de suite de plat*

### CHOISIR SON MENU AVEC LA CARTE

*Entrée + Plat + Dessert* 55.00 €

*Entrée + Plat + Fromage + Dessert* 65.00 €

### MENU ENFANT (-10 ans)

*Plat de la carte en portion enfant au choix*

*..Boisson et Glace 2 boules*

18.00 €

*Main course in children's portions of your choice*

*Drink, Ice cream 2 scoops*

# La Remise à Christian



*Christian VOLFIN*  
**MAITRE RESTAURATEUR  
& TOQUE BLANCHE**



*Faites vibrer vos papilles !  
et vivez une expérience culinaire*

*Le menu découverte est une sorte de jeu pour  
découvrir les saveurs.*

*Vous connaîtrez les détails des mets après les avoir  
dégustés*

## **MENUS DECOUVERTES ET DEGUSTATIONS**

*table entière le soir*

*5 services*

**65.00 €**

*6 services*

**80.00 €**

## **ACCORDS METS ET VINS**

*3 verres 10 cl Appellation Région*

**20.00 €**

*4 verres 10 cl Appellation Région*

**25.00 €**

# La Remise à Christian



**Christian VOLFIN**  
**MAITRE RESTAURATEUR**  
**& TOQUE BLANCHE**



## ENTRÉES

- FOIE GRAS** *mi-cuit aux fruits de la passion* 18.00 €  
*Son pain d'épices et sa farandole de fruits*  
**FOIE GRAS** *mi-cuit with exotic passion*
- HUITRES DE BOUZIGUES** *à l'ail noir, sorbet fruit de la passion* 18.00 €,  
*et son émulsion de salicorne et perles d'harenga*  
**OYSTERS**
- TIRAMISU** *aux cèpes et foie gras à l'huile de truffe* 16.00 €  
*TIRAMISU with porcini mushroom and foie gras*
- ŒUF MEURETTE** *de grand-mère son crumble de jambon serrano* 16.00 €,  
**GRANDMOTHER'S MEURETTE EGG**
- TARTARE DE DAURADE,** *Œuf confit et crème de lard* 18.00 €  
**SEA BREAM TARTARE**
- CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES** *de Bretagne*  
*aux fruits de la passion* 18.00 €  
**Scallops** *with exotic passion*
- GRAVELAX** *de Saumon au confit d'Agrumes* 16.00 €  
**SALMON Gravelax**

*Nous ne travaillons que des produits frais et des circuits courts*  
*Parfois des produits viennent à manquer*

# La Remise à Christian



**Christian VOLFIN**  
**MAITRE RESTAURATEUR**  
**& TOQUE BLANCHE**



## NOTRE SÉLECTION DE LA MER

- BOULLABAISSE de rougets au basilic en montgolfière** 32.00 €  
*légumes croquants, et aioli safranée*  
**RED MULET BOUILLABAISSE** *in a hot air balloon*
- PAVE DE SAUMON, cuisson basse température** 30.00 €  
*risotto au riz noir, mousseline de patate douce*  
**SALMON STEACK,**
- DOS DE CABILLAUD au chorizo** *Cuisson basse température* 28.00 €,  
*son écrasé de pomme de terre beurre et persil*  
**COD LOIN choriz**
- NOIX DE SAINT JACQUES de Bretagne** 34.00 €  
*au miel, gingembre et clémentine*  
**Scallops** *crunchy vegetables*

## NOTRE SÉLECTION VIANDE FRANCAISE

- FILET DE BŒUF d'Aubrac ou charolais légumes croquants** 32.00 €  
*ses cèpes et son foie gras de canard poêlé,*  
*Ecrasé de pommes de terre à l'huile de truffe*  
**Aubrac BEEF FILLET** *with crunchy vegetables, his porcini mushrooms*  
*- his duck foie gras*
- TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD du Sud Ouest** 29.00 €  
*Son foie gras poêlé, Légumes croquants, écrasé de pomme de terre à l'huile de truffe*  
**DUCK BREAST FILLET** *from the South-West, crunchy vegetables, Honey sauce*
- CARRE D'AGNEAU au miel et épices** 30.00 €  
*ses légumes du soleil aux saveurs orientales*  
**RACK OF LAMB** *its sun vegetables*
- MEDAILLON DE VEAU aux morilles** 32.00 €  
*Légumes croquants*  
**VEAL MEDAILLON** *from the South-West, crunchy vegetables*

# La Remise à Christian



**Christian VOLFIN**  
**MAITRE RESTAURATEUR**  
**& TOQUE BLANCHE**



## NOS DESSERTS

<b>TARTE au citron</b> revisitée et déstructurée <i>Lemon TART revisited and unstructured</i>	14.00 €
<b>BABA AU RHUM</b> du Chef <i>Rum BABA</i>	14.00 €
<b>FONDANT A L'ORANGE</b> moelleux et fruité <i>ORANGE FONDANT</i>	14.00 €
<b>MOUSSE AU CARAMEL</b> beurre sale sur lit de pomme <i>au pain d'épice</i>	14.00 €
<b>IRISH Coffee</b>	12.00 €
<b>L'assiette de FROMAGES</b> régionale <i>découverte et dégustation</i> <i>CHEESE platter</i>	14.00 €

# La Remise à Christian

## RESTAURANT

La remise à Christian située sur la place du 14 juillet, près de la Fontaine et en face de la Halle, jouxte l'ancienne mairie. L'équipe vous accueillera dans son univers paisible et calme afin que vous puissiez passer un agréable moment.

L'été vous pourrez profiter de notre terrasse

## CUISINE

Le chef Christian se fera un immense plaisir de vous concocter ses plats en votre honneur.

Sa cuisine raffinée vous surprendra par ses saveurs, sa présentation et ses produits utilisés.

En effet nous ne travaillons que des produits frais, des viandes d'origine française.

